

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 37 Bromberg, den 20. September 1936

Kampf dem Verderb.

Von Oskar Hartwig, Berlin.

Die Ernte ist eingebracht worden. Nun gilt es, das Erntegut auch vor Verlusten zu bewahren und es besonders gegen das Verderben zu schützen. In erster Linie sind es die tierischen Schädlinge, die unseren Lager- und Mietenvorräten sehr zusetzen, wenn man sie nicht energisch bekämpft. Voraussetzung für die verlustlose Aufbewahrung der Erntevorräte ist deren sorgfältige Lagerung an geeigneten Orten. Ein einziger Schädling, nämlich der gefürchtete Kornkäfer, kann unermeßlichen Schaden anrichten, was durch statistische Zahlen einwandfrei belegt wird. Der Weltverlust wird auf mehrere Milliarden RM jährlich veranschlagt, in Deutschland beträgt dieser über 100 Millionen RM. Das Weibchen dieses Rüsselkäfers legt seine Eier in die Getreidekörner, in denen sich die Larven entwickeln und verpuppen, nachdem sie den größten Teil des Kornes durch Fraß vernichtet haben. Ein ebensolcher Schädling ist auch die Kornmotte, deren rasch wachsende Raupen die Körner anfressen und zu größeren und kleineren Klumpen zusammenspinnen. Dem Zerstörungswerk dieser Schädlinge tritt man am besten dadurch entgegen, daß man von vornherein auf eine sachgemäße Einlagerung sauberen Getreides sieht und alle Lagerräume vor dem Einlagern gründlich entseucht. Dies geschieht am zweckmäßigsten durch eine Vergasung mit geeigneten Mitteln bzw. durch das Ausspritzen der leeren Lagerräume mit bekannten Präparaten. Alle Fugen und Ritzen dichte man sorgfältig ab und reinige ebenso die zur Beförderung bestimmten Säcke durch Hitze oder Begasung. Die gleichen Bekämpfungsmethoden gelten auch für die anderen Kleintiere, die sich oft zusammen mit dem Kornkäfer einstellen, es sind dies verschiedene Mehlkäfer, Getreidenager, Reismehlkäferarten und der Getreideplattkäfer.

Ähnlich steht es mit der Mehlmotte, die sich, wie ihr Name schon sagt, überall dort breit macht, wo Vorräte an Mehl vorhanden sind, also nicht nur in Mühlenbetrieben, sondern auch im landwirtschaftlichen Haushalt. Zu ihrer Bekämpfung kommen hauptsächlich chemische Mittel in Betracht, die jedoch wegen ihrer großen Giftigkeit nur von mit Vollmacht versehenen Personen angewendet werden dürfen. Weit wichtiger ist jedoch die Vorbeuge gegen diesen Schmarotzer, die besonders in der Entseuchung der Beförderungsmittel und aller mit dem Mehl in Berührung kommender Holzteile bestehen soll. Nie darf man Mehlstaub in Ecken oder Winkeln unbeobachtet liegen lassen, weil diese Reste wahre Brutstätten für Mehlmotten darstellen. Es empfiehlt sich, die Wände und den Boden der Behälter mit Bürsten von den Gespinsten zu reinigen; etwa vorhandene Spalten und Fugen werden mit einem Brei von Wasserglas und Gips ausgeschmiert.

An dieser Stelle sei ferner auf die ebenso lästigen wie schädlichen Küchenschaben hingewiesen die alle Vorräte in hohem Maß beschmutzen und unbrauchbar machen können. Gegen diese Plage hilft nur eine gründliche Reinigung der Räume, deren Ritzen und Spalten man mit Zement verstreichen soll; durch Mörtel fressen sich die Schaben wegen dessen lockerer Beschaffenheit ohne weiteres durch. Wenn man Insektenpulver anwendet, sammle man die dadurch nur betäubten Tiere und verbrenne sie sofort. Als gutes Mittel zur Anlockung der Schaben hat sich die Auslegung mit Bier befeuchteter Lappen bewährt, unter denen sich diese Schmarotzer ansammeln.

Als die häufigsten und unerwünschtesten Gäste in Küche und Keller, Speicher und Futterräumen treten die Ratten und Mäuse auf, deren energische Bekämpfung unerläßliche Pflicht ist; denn sie schädigen nicht nur den einzelnen Bauern und Landwirt, sondern vermindern durch ihren Fraß auch den Wert, die Güte und die Menge der zu unserer Volksernährung so nötigen Vorräte an Nahrungsmitteln und Futterstoffen. Überdies sind sie bekanntlich auch Träger und Verbreiter von Krankheiten von Mensch und Tier und sollten darum mit allen Mitteln ausgerottet werden. Es erübrigt sich, über die einzelnen Bekämpfungsmaßnahmen, die hinreichend bekannt sein dürften, eingehend zu sprechen.

Diese Nager kommen besonders auch in den Kartoffelmieten vor, in denen sie oft großen Schaden an den für Speise- und Saatgutzwecke bestimmten Knollen anrichten. Außerdem zerfressen sie meistens das Deckstroh, wodurch der Frost eindringen kann. Hier ist die Bekämpfung der Mäuse durch Giftweizen angebracht, wobei man beachten muß, daß diese Körner nicht den eigenen Haustieren zugänglich ausgelegt werden dürfen. Ein weiteres bewährtes Mittel besteht darin, daß man um den ganzen Mietenplan herum einen 40 Zentimeter tiefen und 20 Zentimeter breiten Mäusegraben mit senkrechten Wänden anlegt. Alle 15 Meter wird ein Drainrohr von 12 bis 15 Zentimetern lichter Weite senkrecht in der Grabensohle angebracht, wobei die Oberkante des Rohres gerade mit dieser abschneiden soll, während man die Unterkante auf einen alten Dachziegel aufsetzt. Die vom Feld in die Mieten einfallenden Mäuse fallen in den Graben, laufen die Sohle entlang und fallen schließlich in die Drainröhren, aus denen sie sich schließlich nicht mehr befreien können. 100 und mehr Mäuse sind oft das tägliche Fangergebnis.

Die Mieten an sich müssen selbstverständlich fehlerlos und sorgfältig angelegt werden, damit durch den Verderb der eingelagerten Früchte kein Verlust entstehen kann. Um Fäulnisverluste bei Kartoffeln, Kohl und Rüben vollkommen auszuschalten, muß man unbedingt darauf sehen, daß man nur voll ausgereifte Knollen einmietet, die überdies gänzlich trocken und unbeschädigt sein müssen. Das Einmieten darf nur an trockenen Tagen geschehen, auch das Zudecken der Mieten muß man jeweils der Witterung entsprechend vornehmen. In

regelmäßigen Zeitabständen sind die Mieten auf den Zustand der eingelagerten Früchte hin zu untersuchen und auch die darin herrschende Temperatur, die in den Wintermonaten 6 Grad Celsius nicht überschreiten darf, zu beobachten. An dieser Stelle sei noch darauf hingewiesen, daß als die geeignetste Aufbewahrung der Futterkartoffeln die Einsäuerung gilt, weil dadurch Nährstoffverluste weitgehend vermieden werden. Speise- und Pflanzkartoffeln bewahre man jedoch am besten in einer Miete auf.

Die gleichen Vorsichtsmaßnahmen sind bei der Lagerung des Obstes zu beachten, das man nie in mehr als 2 bis 3 Schichten übereinander lagern soll, weil sonst Druckstellen und spätere Fäulnisherde entstehen können. Vor dem Einlagern suche man alle beschädigten oder sonst nicht ganz einwandfreien Früchte sorgfältig aus und prüfe von Zeit zu Zeit das aufbewahrte Obst nach. Für eine ausreichende Lüftung ist auch in den Wintermonaten zu sorgen.

Landwirtschaft.

Vom Dämpfen der zur Einsäuerung bestimmten Kartoffeln.

In erster Linie kommen zum Dämpfen der Kartoffeln die sogenannten Viehfutterdämpfer in Betracht, die zweckmäßigerweise 4—5 Doppelzentner Fassungsvermögen besitzen sollen. Auch minderwertige Brennstoffe können bei normalen Viehfutterdämpfern bestens ausgenutzt werden, wobei allerdings eine etwas längere Dämpfzeit mit in Kauf genommen werden muß. Für größere oder auf genossenschaftlicher Grundlage zusammengeschlossene Betriebe haben sich die neuzeitlichen Dämpfanlagen der sogenannten Dämpfkolonnen sehr bewährt, die bei einem 10stündigen Arbeitstag etwa 50—150 Doppelzentner Kartoffeln verarbeiten können. Auf diese Weise können die Dämpfkosten erheblich gesenkt werden, weil die Ausnutzung der Anlage außerordentlich wirtschaftlich ist.

In landwirtschaftlichen Nebenbetrieben, wie Genossenschaftsmolkereien, Sägewerken u. dergl., sind meist Dampfkessel vorhanden, die ebenfalls zur Dämpfung von Kartoffeln nutzbringend verwendet werden können. Hierbei leitet man den Dampf in einen Kastenwagen, der vorher bis fast an den Rand mit den zur Einsäuerung bestimmten Kartoffeln gefüllt wurde. Auch hier spielt eine einwandfreie Abdichtung eine große Rolle, damit nicht der Dampf unnütz entweichen kann. Die Kartoffeln werden im Kasten mit Säcken und Bretterdeckeln abgedeckt, worauf man Ketten darüber spannt, zwischen die einige Kanthölzer in Richtung nach außen getrieben werden. Dadurch wird eine ziemlich gute Abdichtung und auch ein gewisser Druck nach unten erreicht. Zur Dämpfung kann man außer den Dampfkesseln auch Lokomobilen verwenden, die mehr als 15 Quadratmeter Heizfläche besitzen. Dadurch erst wird es ermöglicht, auch in kleineren landwirtschaftlichen Betrieben das Dämpfen und die spätere Einsäuerung der Kartoffeln wirtschaftlich zu gestalten.

Viehzucht.

Gärfutter und gute Milch: ein Gegensatz?

Seitens mancher Molkereien werden Zweifel laut, ob nicht durch die Verfütterung von Gärfutter der Milchgeschmack leide oder ungünstige Einflüsse bei der Herstellung von Milcherzeugnissen einträten. Dies ist jedoch — eine sachgemäße Fütterung vorausgesetzt — nicht der Fall, wie Dr. Bünger (Kiel) in Nr. 87 (1936) der „Mitteilungen für die Landwirtschaft" ausführt. Allerdings soll man das Gärfutter nicht während oder kurz vor dem Melken reichen, auch ist die obere Grenze der täglichen Gärfuttergabe durch das Reichsmilchgesetz auf 20 Kilogramm festgesetzt, bisher wenigstens für Vorzugsmilchkühe, von denen die Milch zur Kinderernährung gewonnen wird. Bewiesen ist jedenfalls, daß auch bei Verfütterung von Gärfutter eine einwandfreie Trinkmilch ohne Futtergeruch bzw. -geschmack erzielt wird.

Auch die Güte der Butter leidet in keiner Weise darunter, nur stellt man eine etwas weichere Beschaffenheit und ein gelbliches Aussehen der Butter im allgemeinen fest; lediglich aus Rübenblatt bestehendes Sauerfutter ergibt eine etwas blassere und härtere Butter.

Allerdings treten bei der Herstellung von Käse, besonders des Emmentalers, gewisse Schwierigkeiten auf, die man jedoch mit der Zeit zu beheben hofft. Doch kann man aus durch Gärfutter erzeugter Milch jederzeit andere, hochwertige Käsearten ohne weiteres herstellen, z. B. den Steinbuscher, Tilsiter und Edamer; zur Erzeugung von Weichkäsen hat sich jedenfalls die Milch, die von mit Gärfutter gefütterten Kühen stammt, bestens bewährt. Hauptbedingung aber ist dabei, nur solches Gärfutter zu verwenden, das möglichst frei von Buttersäure und schädlichen Bakterien ist. O. H.

Kleintierzucht.

Das Englische Scheckenkaninchen.

Wie schon der Name sagt, stammt das Englische Scheckenkaninchen aus England. Der Standard schreibt ein Gewicht von 5—7 Pfund vor. Es ist ein ausgesprochenes Zeichnungstier, das in seiner Zucht an das Können und an die Geduld des Züchters die höchsten Anforderungen stellt. Kommen doch Würfe vor, in denen kaum ein einziges vorschriftsmäßig gezeichnetes Jungtier zu finden ist. Interessant und gleichzeitig spannend wird die Zucht dadurch, daß jedes Tier im Wurf wieder etwas anders gezeichnet ist.

Die Grundfarbe ist weiß. In der Zeichnung sind schwarz, blau oder schildkrötfarbig zulässig, aber jeweils nur eine dieser Farben.

Die Zeichnung, auf die das Hauptgewicht gelegt wird, besteht aus Kopf- und Körperzeichnung. Die Kopfzeichnung weist den Schmetterling, die beiden Augenringe, die Backenpunkte und die Ohrenzeichnung auf. Der Schmetterling darf weder zu groß noch zu klein sein. Er muß sich scharf



gegen das Weiß des Kopfes absetzen. Oben, auf der Nase des Tieres, trägt der Schmetterling einen abgerundeten Fortsatz, „Dorn" genannt. Die Augen werden von dem möglichst schmalen und gleichmäßigen Augenring oder Augenzirkel eingefaßt. Je schmaler er ist, desto freier steht der Backenpunkt. Die Ohren sind von der Wurzel bis zu den Spitzen farbig. Weitere Zeichnungen darf der Kopf nicht aufweisen, auch keine kleinen farbigen Flecken, die sogenannten Schrotkörner.

Die Körperzeichnung besteht aus dem Aalstrich, den beiden Ketten, den Seiten- und den Beinpunkten.

Der 2 Zentimeter breite Aalstrich soll tunlichst vom Nacken bis zur Blume ohne Unterbrechung durchgehen. Die Ketten bestehen aus einzelnen freien Punkten. Sie beginnen an den Ohrwurzeln und ziehen sich bis zu der Seitenzeichnung hin. Je länger die Ketten sind, desto schöner wirken sie. Jedes Bein trägt noch einen Beinpunkt.

Der schlanke Körper des Tieres wird von langen Läufen getragen. Die Scheckenzüchter sind bemüht, ihren Lieblingen ein dichtes, weiches Fell anzuziehen. Leider ist es sehr schwierig, beiden Forderungen gerecht zu werden, einmal die vorschriftsmäßige Zeichnung und gleichzeitig ein vollwertiges Fell zu schaffen.

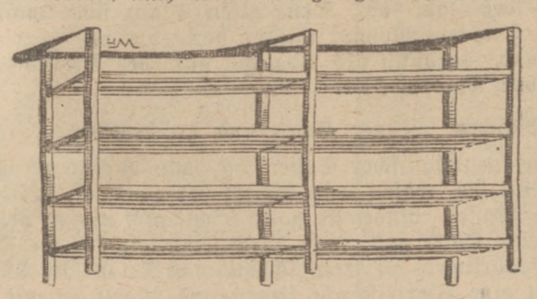
Das Englische Scheckenkaninchen gehört nicht zu den anerkannten Wirtschaftsrassen. Als Zeichnungskaninchen zählt es vielmehr zu den Sportrassen. Burmeister.

Obst- und Gartenbau.

Die Vorzüge der Obsthorden.

Solange unsere Obstfrüchte am Baume hängen, sind sie dauernd vom Wind und frischer Luft umspült. Gelegentliches Einregnen wird von der darauf folgenden Sonne bald wieder gut gemacht. Jedenfalls können Fäulniserreger hier nicht viel anfangen.

Soll das auch im Winterlager so sein, so schaffe man ähnliche Verhältnisse wie am Baume. Freistehende Horden scheinen hier am besten geeignet. Sie lassen von allen Seiten Luft heran und, wenn die Fenster fleißig offen gehalten werden, auch Wind und gelegentlich etwas Sonne.



Aber im Allgemeinen halte man den Obstkeller abgedunkelt, damit der Wechsel von Tag und Nacht möglichst wenig reizen kann. Obst, das auf freistehenden Horden ruht, kann von beiden Seiten verlesen werden. Müssen die Gestelle an einer Wand stehen, so richtet man die einzelnen Abteile besser zum Schieben ein.

Noch sei empfohlen, die Kanten der einzelnen Latten etwas abzuschrägen, denn wenn man deren Schärfe etwa durch untergelegtes Zeitungspapier abstumpfen wollte, so ginge der Vorteil der Durchlüftung von unten her verloren. — Nach obiger Skizze kann sich jeder Obstliebhaber seine Horden selbst bauen. i.

*

Im septemberlichen Obstgarten.

Während man frühe Obstsorten einige Tage vor der Baumreife ernten soll, wartet man im September letztere ruhig ab. In beiden Fällen wird man aber durch Herauspflücken der reifsten Früchte die Ernte an Menge und Güte heben. Fallobst ist heutzutage kein Abfall mehr, sondern durch Verarbeitung zu Süßmost voll zu verwerten.

Bei Regenwetter nehme man die empfindichen Pfirsiche lieber einige Tage früher ab. Sie reifen dann in den Lagerräumen besser aus, allerdings (wie wir zum Teil beobachten mußten) auf Kosten des Aromas. Geschnitten wird, solange der Pfirsich belaubt ist. Dann vermeidet man nämlich den schlimmen Harzfluß, der unser Steinobst so kurzlebig macht.

Hasel- und Walnüsse (und allenfalls die Spillinge oder Frühpflaumen) sind die einzigen Obstfrüchte, die man durch Schütteln erntet. Würde es bei Zwetschen probieren, so kämen ganze Büschel von Fruchtzweigen mit herunter.

*

Im September naht schon wieder die Herbstpflanzzeit. Da gibt es viel vorauszudenken, denn so ein Apfelbaum soll nachher auf mehrere Jahrzehnte seinem Betreuer Freude machen. Ähnliches gilt für die Beerenpflanzungen, auch wenn es sich hier nicht um Jahrzehnte, sondern nur um Jahre handelt. Halte sich jeder Gartenwirt immer vor Augen, daß er nicht Herr, sondern erster Diener seines Besitztums ist. i.

*

Praktische Winke für den Gemüsegärtner.

Beim Kürbis kann man die Ausbildung der Früchte begünstigen, wenn man die Ranken in der Nähe der Frucht mit nahrhafter Erde bedeckt. Jede Ranke bildet dann in dem Erdreich Wurzeln, die ihrerseits zur Ausbildung der Frucht wesentlich beitragen.

Möhren, Kohlrabi, auch Kopfkohl platzen manchmal auf. Solche Stücke sind möglichst rasch zu verbrauchen. Geplatztes Gemüse hält sich nicht. Zur Überwinterung ist es jedenfalls ungeeignet.

Haben die Tomatenpflanzen im September noch völlig grüne Früchte, so kann man deren Reife beschleunigen, indem man das die Früchte beschattende Laub entfernt. Man nehme aber nur die notwendigsten Blätter ab, da sonst der Ernteertrag geschädigt wird.

Befürchtet man, daß die Stangenbohnen nicht mehr richtig reif werden, so ziehe man die Wurzel bis zur Hälfte aus dem Boden, belasse die Pflanzen aber am Gerüst. Die Reife wird dann mehrere Tage früher eintreten.

Will der Rosenkohl zur richtigen Zeit keine Röschen ansetzen, kneife man den Pflanzen die Triebspitze aus. Sche.

*

Bekämpft die Gemüseschädlinge im September!

Bei der Ernte der Zwiebeln ist in solchen Fällen, wo die Zwiebelmade stark auftrat, dafür zu sorgen, daß die nicht brauchbaren Zwiebeln auf dem Felde unter Zuhilfenahme von Reisig, Stroh, Spreu und dergleichen geröstet werden, damit die in ihnen befindlichen Maden zum Absterben gebracht werden. Man verhindert auf diese Weise deren Verpuppung und trägt dadurch zur Verminderung des Auftretens der Zwiebelmade in den nächsten Jahren bei.

Beim Einlagern der Zwiebeln ist auf die Rotzkrankheit zu achten. Sie ist dadurch gekennzeichnet, daß sich die Zwiebeln am Kopfende leicht eindrücken lassen. Beim Aufschneiden findet man das Innere glasig und dunkel gefärbt. Außerdem strömen die rotzkranken Zwiebeln einen widerlichen Geruch aus. Vorwiegend werden große Zwiebeln befallen, da sie nicht so widerstandsfähig sind wie die kleinen. Kommen die rotzkranken Zwiebeln ins Winterlager, so zeigen sie Neigung zum Austreiben, besonders bei hohem Packen und feuchtem Einbringen und werden nach und nach ganz weich. Die Ansteckungsgefahr für die gesunden Zwiebeln ist in diesem Falle sehr groß, zumal meistens noch die Graufäule als Nebenerscheinung auftritt. Die kranken Zwiebeln müssen deshalb vor der Einlagerung unbedingt ausgelesen und vernichtet werden.

*

Beim Eintreten kühlerer Nächte werden die Gurken vielfach vom echten Meltau befallen. Diese Krankheit ist daran zu erkennen, daß die Blätter beiderseits mehlartig bedeckt sind, wodurch sie vorzeitig absterben. Die Bekämpfung besteht in vorbeugendem Bespritzen mit einem Schwefelmittel oder im Bestäuben der Pflanzen mit feingemahlenem Schwefel.

Auch die Gurkenkrätze tritt gewöhnlich in September auf. Es bilden sich auf den Früchten mehr oder weniger zahlreiche, unregelmäßige, eingesunkene Flecken, an denen meistens gummiflußartige Ausscheidungen zu beobachten sind. Bei starkem Befall sterben die kleinen Früchte vielfach ganz ab. Als Bekämpfung wird das Bespritzen mit einer dreiprozentigen Kupferkalkbrühe empfohlen.

*

In trockenen Jahren tritt vielerorts die Mosaikkrankheit des Spinats auf. Die Pflanzen werden entweder ganz gelb und sterben verhältnismäßig schnell ab, oder es werden nur die Herzblätter gelb, was bei spätem Auftreten der Krankheit der Fall ist. Nach neueren Untersuchungen wird diese Krankheit durch Blattläuse übertragen. Als vorbeugende Maßnahme wird möglichst späte Aussaat — nicht vor Ende September bis Mitte Oktober — empfohlen, weil in dieser Zeit die Blattlausgefahr vorüber ist. Treten aber ausnahmsweise zu dieser Zeit doch noch Blattläuse auf, so sind die Spinatfelder sofort mit einem der bekannten Blattlausmittel zu bekämpfen.

G. K., Gartenbauinspektor.

Das Barfußgehen der Kinder, auch im Zimmer, hat seine zwei Seiten. Nur zu leicht kommt es vor, daß sich Kinder einen scharfen Gegenstand, einen Glassplitter oder einen Nagel in den Fuß treten und dadurch für lange Zeit Schaden davontragen. Es ist deshalb geboten, Kinder Sandalen tragen zu lassen, damit die Sohle geschützt ist, der übrige Fuß aber ausdünsten kann.

Für Haus und Herd.

Eierkuchen mit Äpfeln.

Aus Mehl, 2 Eiern, Zucker etwas Natron und einer Prise Salz und Wasser (oder Milch) wird ein dickflüssiger Teig bereitet. Dann schält man Äpfel, nimmt das Gehäuse heraus, schneidet sie in kleine, nicht zu dicke Stückchen, läßt in einer Pfanne Fett zergehen, belegt ihren Boden mit Apfelstückchen, gießt etwas von dem Teig darüber und bäckt den Eierkuchen von beiden Seiten ab. Wenn alle fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut, und möglichst sofort gegessen.

Apfel-Charlotte mit Schwarzbrot.

Die Äpfel werden geschält, die Gehäuse herausgenommen und die Äpfel in Scheiben geschnitten. Sie werden mit Zucker und Butter oder Pflanzenöl halb weich gedämpft. Dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, während man den Saft noch einkocht. Dann gibt man die Äpfel wieder hinein und läßt sie erkalten. Inzwischen wird Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und gestoßenem Zucker untermischt und der Boden einer mit Fett ausgestrichenen Form dick damit ausgelegt. Darauf legt man kleine Stückchen Butter und nun folgt eine Schicht Äpfel, dann wieder Brot und so fort. Die oberste Schicht muß wieder Brot bilden. Nun wird die Charlotte etwa 1 Stunde im Ofen abgebacken, dann gestürzt, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

Apfel-Pudding.

Man wiegt 1 Pfund Weißbrötchen ab, schneidet die Kruste ab und weicht das in Scheiben geschnittene Innere in Milch ein. So läßt man es 1 bis 2 Stunden liegen, gibt es dann in einen Tiegel aufs Feuer und rührt mit 75 Gramm Butter einen steifen glatten Brei ab. Diesen Brei läßt man dann abkühlen, mischt 100 Gramm Zucker, 2 Eidotter, etwas abgeriebene Zitronenschale, gestoßenen Zimt und Salz darunter. Zuletzt kommt das zu Schnee geschlagene Eiweiß und die Äpfel hinein. Die Äpfel hat man vorher geschält und in kleine Würfel geschnitten. Nun wird der Pudding in eine Form 1½ bis 2 Stunden im Wasserbad gekocht und warm gereicht.

Möhren mit Äpfeln.

Die Möhren werden geputzt, in Würfel geschnitten und in Salzwasser aufgestellt. Wenn sie fast weich sind, legt man Äpfel, die man inzwischen geschält und zur Hälfte durchgeschnitten hat, dazu, läßt noch eine Weile beides zusammen kochen. Dann nimmt man die Äpfel wieder heraus, gibt an die Möhren eine Schwitze und richtet nun beides in einer Schüssel an. Die Äpfel in der Mitte, die Möhren kranzförmig darumgelegt.

Apfel-Kartoffeln.

Die geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden aufgesetzt und, wenn sie eine Weile gekocht haben, kommen geschälte, in Würfel geschnittene und sorgfältig vom Gehäuse befreiten Äpfel, etwas Butter und Zucker hinein. Wenn Äpfel und Kartoffeln gut weich sind, treibt man sie durch ein Sieb. Man kann braune Butter darüber gießen.

Apfel-Creme.

Die Äpfel werden im Ofen gebacken, geschält, das Gehäuse herausgenommen und zu einem glatten Brei zerdrückt. Nun nimmt man das weiße von Eiern, den Saft einer Zitrone und Zucker und rührt das alles unter das Apfelmus. Das Rühren muß solange fortgesetzt werden, bis die Masse steif wird. Dann bringt man sie an einen kühlen Ort, bis sie zu Tisch gegeben wird.

Geschmorte Gurken. Die Gurken werden etwas tief abgeschält, damit nichts vom Grünen bleibt, was ihnen einen bitteren Geschmack verleiht, nachher der Länge nach auf- und dann in kleine Stücke geschnitten. Hat man Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, so tut man die Gurken, nebst Salz und etwas Essig hinzu und läßt sie darin mürbe schmoren; sind sie weich, so werden einige Eidotter, mit etwas Mehl gequirlt, unter gehörigem Schwenken der Gurken hinzugetan und noch etwas damit ziehen gelassen.

Praktische Winke.

Kartoffelwasser als Reinigungsmittel.

Es ist nicht zu empfehlen, täglich im Gebrauch befindliche silberne Löffel mit einem der üblichen Putzmittel zu reinigen. Ein sehr einfaches und sicher wirkendes Mittel zu ihrer Reinigung ist kochend heißes Kartoffelwasser. Man läßt die Löffel 5—10 Minuten darin liegen und reibt sie dann mit einem weichen Tuche trocken.

Bestaubte Ölgemälde zu reinigen.

Am besten eignet sich eine leichte Abkochung von Seifenwurzel und Wasser. Man nimmt einen sehr weichen Schwamm, taucht ihn in die Flüssigkeit und wischt das Bild damit behutsam ab. Den alten Glanz stellt man durch einige Tropfen Mohnöl wieder her, die mit dem Ballen der Hand, so dünn als möglich, auf der Bildfläche leicht verrieben werden.

Das Waschen seidener Hals- und Taschentücher.

In venetianischer Seife, die man vorher gekocht und abgekühlt hat, wäscht man die Tücher zweimal, spült sie in kaltem Wasser, windet sie ganz leicht aus, nimmt die Ecken in je eine Hand und sucht durch Schütteln die Feuchtigkeit herauszubringen. Darauf schlägt man sie in ein Tuch ein, läßt sie eine Viertelstunde liegen und bügelt sie mit einem heißen Eisen.

Das Reinigen dunkler Tuchsachen.

Man mischt Salmiakgeist mit Wasser, legt Röcke usw. auf einen Tisch, taucht eine Bürste in die Mischung und bürstet immer dem Faden nach, bis alles durchnäßt ist, spült dann tüchtig mit Wasser nach und hängt die Gegenstände möglichst im Freien an recht luftigem Ort auf. Wenn man sie dann vorsichtig bügelt, erhalten sie wieder ein neues Aussehen.

Graue Filzhüte zu reinigen.

Man bereitet eine Mischung aus zwei Löffeln Salmiakgeist, zwei Löffeln Weingeist und etwas Salz. Nachdem dies in einem Glase tüchtig durcheinander geschüttelt ist, befeuchtet man einen weißen Lappen — am besten Flanell — damit und reibt die Hüte gut ab. Mit einem sauberen Tuch werden sie nachgerieben und dann gebürstet.

Flecken im Samt.

Der Fleck im Samt wird mit Wasser angefeuchtet und dann mit Salmiakgeist betupft. Hierauf zieht man die linke Seite des Samts über einem heißen Bügeleisen hin und her, so daß der Dampf durch den Stoff geht und die niedergestrichene Stelle wieder aufrichtet.

Moderflecke

entfernt man aus Büchern, indem man sie anfeuchtet und dann mit Schwefelammonium betupft.

Pinsel,

die man zum Bronzieren benutzt hat, müssen hinterher sogleich in Benzin ausgewaschen werden. (Vorsicht!)

Kalte Fußsohlenbäder haben sich gegen Zahnschmerzen selbst in solchen Fällen als wirksam erwiesen, in denen die gebräuchlichen Heilmittel versagten. Zu den Bädern wird nur wenig, aber recht kaltes Wasser benutzt. Die Fußsohlen sind während der Dauer eines solchen Bades tüchtig aufeinander zu reiben.

Ranziger Geschmack von Öl läßt sich beseitigen, wenn man das Öl erhitzt und ein hineingelegtes Stück Brot damit erkalten läßt.

Beim Kochen der Milch bildet sich bekanntlich eine Haut, die großen Nährwert besitzt. Man sollte deshalb diese Haut nicht achtlos beseitigen, wenn der Genuß widersteht. Es ist ratsam, die Kochhaut mit anderen Speisen oder Getränken zu verrühren und auf diese Weise zu genießen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.